

今日を愛する。

LION

—参考資料—

2026年4月13日

ライオン株式会社

家飲みの生ビールとギョーザを”食器洗い“からもっとおいしく！

新『CHARMY Magica』シリーズで「見えにくい汚れ」を洗浄後、生ビールとギョーザの見た目向上
～サッポロビール株式会社、味の素冷凍食品株式会社と、グラスとフライパンの「見えにくい汚れ」を共同検証～

ライオン株式会社(代表取締役兼社長執行役員:竹森 征之)は、食器用洗剤『CHARMY Magica』を通じて、洗浄の視点から「調理～食事～食器洗いの一連の食文化までも楽しくする」ことに貢献したいと考え、食品メーカーとの協業による技術開発を進めています。この度、生ビールのグラスとギョーザを焼くフライパンに着目し、いずれも「見えにくい汚れ」が、見た目のおいしさを損ねていることがわかり、それらの汚れを落とす新たな食器用洗剤の洗浄効果を確認しました。

これらの共同検証はサッポロビール株式会社(以下、サッポロビール)と味の素冷凍食品株式会社(以下、味の素冷凍食品)との協業によって、実現したものです。サッポロビールとの協業では、グラスの「見えにくい汚れ」である「水あか」が生ビールの泡の品質に与える影響を検証し、食器用洗剤、新『CHARMY Magica速乾+(プラス)カラッと除菌』で「水あか」が付きづらく、生ビールの泡の品質を改善できることを明らかにしました。また、味の素冷凍食品との協業では、フライパンの「見えにくい汚れ」として、たんぱく質とでんぷん、「脂質※」があげられる中、ギョーザの張りつきには、たんぱく質だけでなく「脂質※」も関与している可能性を見出しました。さらに、これらの汚れを、脂質分解酵素を新たに配合してラクに落とせる食器用洗剤、新『CHARMY Magica酵素+(プラス)』で洗浄することで、張りつきを改善することができ、おいしそうな外観(キレイな焼き上がり)に仕上がることを確認しました。

※ フライパンの繰り返し使用によりわずかに蓄積する油(調理油とは異なる)。

■ 協業プロジェクトの目的

<サッポロビールとの取り組み>

目的:生活者に“良質な生ビール体験”を届けるために、生ビールの泡品質に影響する原因を探り、最適な洗浄方法を探索、2024年5月から共同研究を開始。サッポロビールが培ってきた「生ビールへのこだわり品質」と、当社が培ってきた「グラス洗浄技術」を融合させて、新たな価値創出プロジェクトとして、推進してまいりました。

<味の素冷凍食品との取り組み>

目的:生活者に“おいしい羽根つきギョーザ体験”を届けるため、ギョーザを焼くときにフライパンに張りつく要因を明らかにし、最適な洗浄方法を探索、2023年11月から共同研究を開始。「冷凍ギョーザフライパンチャレンジプロジェクト」として、「フライパンに張りつく汚れと洗浄」という視点から、引き続き検証してまいりました。

■ ビールグラスとフライパンの共同検証結果

1. サッポロビールとの取り組み:グラスの「見えにくい汚れ」について

グラスに付着する「脂質」、「たんぱく質」、「水あか」汚れが、泡立ちや泡持ちといった生ビールの見た目(外観品質)に及ぼす影響と、それらの汚れに対する当社食器用洗剤の洗浄効果を調べました。

①グラスに残る「見えにくい汚れ」が生ビールの見た目(外観品質)に与える影響

(サッポロビールから提供いただいた、注いだ時に生ビールの見た目が良くないグラスを用いて検証)

はじめに、生ビールの見た目(外観品質)が良くないとされたグラス(図1)を当社で調べた結果、グラスに「水あか」が多く残っていることがわかりました(図2)。



図1. サッポロビールから提供いただいたグラス

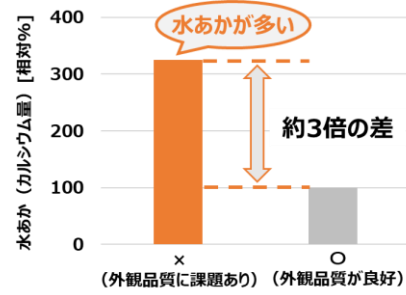


図2. 生ビール外観品質と「水あか」(カルシウム)量の関係性
試験条件: グラスから「水あか」量(カルシウム)を測定。

次に、「水あか」が付着していないグラスと「水あか」が付着しているグラスを用意し、グラスの「壁面の発泡」の量を比較しました。生ビールの見た目のおいしさにつながるポイントは、グラスの「壁面の発泡」を抑えることです。「壁面の発泡」は、微細なやわらかい泡の層(フロスティスト)を刺激してきめ細かい泡の層を壊し、外観品質を低下させてしまいます。「水あか」のないグラスでは、「壁面の発泡」がほとんど見られなかったのに対し、「水あか」が付着したグラスでは、「壁面の発泡」が生じていました(図3)。つまり、グラスに「水あか」が残っていると、生ビールの外観品質を悪化させることがわかりました。

| | 「水あか」あり | 「水あか」なし |
|------|---------------------|---------------------|
| 外観 | | |
| 評価結果 | × (グラス壁面からの発泡あり) | ○ (グラス壁面からの発泡なし) |

図3. 壁面の発泡の量を評価

試験条件: 食洗機にグラスと硬水を入れ、標準コースで2回洗浄して人工的に「水あか」のついたグラスを作成。作成したグラスにビールを注ぎ、発泡の様子を目視で確認(評価基準 ○: グラス壁面からの発泡なし、×: グラス壁面からの発泡あり)

②当社食器用洗剤による洗浄効果

グラスを新『CHARMY Magica速乾+(プラス)カラッと除菌』で洗浄すると、水切れが速く、従来品に比べて「水あか」が残りにくくなりました。さらに、生ビールを注いだ際に生じる「壁面の発泡」が従来品と比べて大幅に低減する傾向を確認しました(図4)。すなわち、新『CHARMY Magica速乾+(プラス)カラッと除菌』で洗浄したグラスは、「水あか」が少ないので、生ビールの外観品質を良好に保つことがわかりました。

| | 従来品 | 新『CHARMY Magica速乾+カラッと除菌』 |
|------|--|---|
| 外観 | | |
| 評価結果 | ×: 「水あか」が多い (表面積: 339 mm ²) | ○: 「水あか」が少ない (表面積: 173 mm ²) |

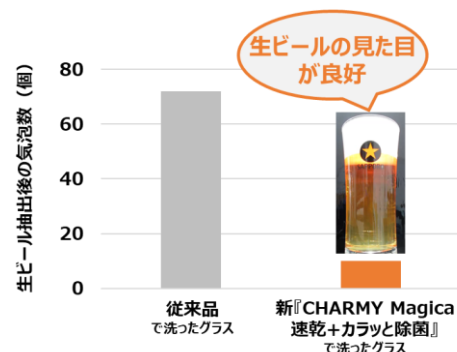


図4. 洗浄後のグラスの「水あか」評価結果(左図)と生ビールの外観品質(右図)

試験条件: スポンジにて当社規定の方法により、グラス内を洗浄すすぎ後、グラスを静置して、外側の水滴を拭く。グラスが完全に乾いたら、「水あか」の個数と面積を測定。* 従来品: 業務用『チャーミーグリーン』

2. 味の素冷凍食品との取り組み:フライパンの「見えにくい汚れ」について

(味の素冷凍食品より、生活者から回収したフライパン約160枚を用いて検証)

①ギョーザの見た目のおいしさにつながる、「脂質※」汚れの張りつきへの影響

フライパンに残存する汚れは、食材由来の「でんぷん・脂質・たんぱく質」による複合汚れであると考えられます。今回の検証の結果、張りつきやすいフライパンには、より多くの「脂質※」が残存していることが示唆されました(図5)。

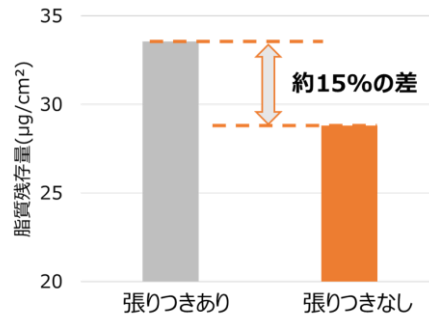


図5. 張りつき度合いの異なるフライパンの「脂質」残存量

試験条件: フライパンに残存している「脂質」を当社規定の方法で測定。(※「張りつきあり」: ギョーザ12個中の張りつき個数10個以上)

②当社食器用洗剤による洗浄効果

新たに脂質分解酵素を配合した新『CHARMY Magica酵素+(プラス)』は、脂質分解酵素を含まない従来品と比べて、「脂質」洗浄力が上回ることを確認しました(図6)。

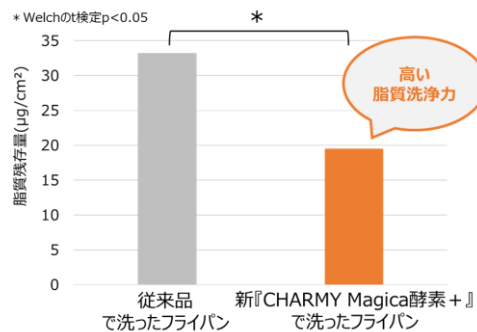


図6. 洗浄後の「脂質」残存量

試験条件: 「張りつきあり」のフライパンをつけ置き洗浄後、スポンジでこすってすすいだ後、フライパンに残存している「脂質」を当社規定の方法で測定(N=8)(※張りつき「有」: ギョーザ12個中の貼りつき個数10個以上) * 従来品: 旧『CHARMY Magica酵素+』

また、新『CHARMY Magica酵素+(プラス)』で洗ったフライパンでは、ギョーザの張りつき度合いが改善されて、キレイにギョーザが焼けました(図7)。



図7. 新『CHARMY Magica酵素+(プラス)』で洗浄後のギョーザ張りつき改善率 (洗浄による改善の様子)

試験条件: 張りつき「中※」のフライパンを新『CHARMY Magica酵素+(プラス)』でつけ置き洗浄後、スポンジでこすってすすいだ後、洗浄後のフライパンを用いてギョーザを焼き、張りつき「中」未満3個以下になったフライパンの個数をカウントした(※ギョーザ12個中の張りつき個数4個以上)

当社は今後も、サッポロビールと味の素冷凍食品との協業を推進してまいります。また、業界を超えて、「調理～食事～食器洗いの一連の食文化を楽しむ」、毎日の習慣づくりに貢献してまいります。

おいしい生ビールの秘訣！ライオンリビングケアマイスターが教えるグラスの洗い方のコツ

口当たりがよく、見た目にもおいしい生ビールを楽しむには、グラスの洗浄も重要な要素のひとつです。

- ・内底までしっかり届く、グラス専用のスポンジを用意
- ・他の食器や調理器具とは一緒にせず、グラス単体で内側も外側も丁寧に洗って、油汚れを徹底的に排除
- ・すすぎの際は、手触りと視覚で汚れ落ちを確認
- ・洗った後は、ふきんの汚れや繊維がつかないように自然乾燥。その際、「水あか」を残さないように、水切れが速い洗剤を使って、すばやく乾かすことも大切

これらのポイントを守ることで、おいしい生ビール体験をご自宅で楽しむ準備が整います。



◎ライオン株式会社 リビングケアマイスター

杉本 美穂(すぎもと みほ)

消費生活アドバイザー

家事関連の製品企画、マーケティングを約 20 年、生活者向け講習会などを約 10 年経験してきました。

毎日大変な料理や食事の後片付けなどを手早くラクにできるように、わかりやすくお伝えしていきます。

【関連情報】

- ・サッポロビール「さらにおいしく味わうための基礎知識」

<https://www.sapporobeer.jp/company/quality/detail004.html>

- ・ライオン、Lidea「おいしいビールの秘訣！泡持ちを良くするグラスの洗い方のコツ」

2026年4月10日

<https://lidea.today/articles/004250>

- ・ライオン、Lidea「フライパンのこびりつき・焦げつきの落とし方は？冷凍餃子フライパンチャレンジとコラボ！」

2024年4月25日

<https://lidea.today/articles/003738>

- ・ライオン、ニュースリリース「ギョーザの張りつきの一要因はフライパンに残存するたんぱく質!? ～フライパンの効果的な洗い方も紹介～」

2024年3月8日

https://doc.lion.co.jp/uploads/tmg_block_page_image/file/9692/20240308_01.pdf

以上

『CHARMY Magica』ブランドサイト

<https://magica.lion.co.jp/>

お問い合わせ窓口

ライオン株式会社 〒111-8644 東京都台東区蔵前 1-3-28

<報道関係の方> 広報部 03-6739-3443

<生活者の方> 国内ビジネスユニットお客様コミュニケーション部 0120-556-973